32e Année. — Tome LXIII N° 1625 Paris, 20 Août 1925

REVUE DE VITICULTURE

CONFERENCES DU GROUPE OCCITAN

Au début de la deuxième conférence, organisée au Musée social par le groupe occitan, M. Pierre Viala, notre Directeur, a présenté le conférencier, M. Léon Douarche, docteur en droit, chef de services à l'Office national du Commerce extérieur, et signalé l'intérêt du sujet que celui-ci allait traiter :

LA DEFENSE DES MARQUES D'ORIGINE ET L'EXPORTATION DES VINS DE FRANCE

Dans la crise viticole qui sévit à nouveau en France et qui atteint de façon particulièrement douloureuse nos vignerons du midi, tous les remèdes doivent êtres envisagés qui peuvent assurer un écoulement normal de nos vins, et ramener l'équilibre entre la production et la consommation. Parmi ces remèdes, l'un des plus efficaces est l'exportation qui doit servir de soupape de sûreté au marché des vins de consommation courante. N'est-il pas évident que si nous pouvions diriger sur l'étranger quatre à cinq millions d'hectolitres de vin, le danger de dépréciation du produit de la vigne serait singulièrement atténué, sinon conjuré, même avec une production de 80 millions d'hectolitres.

Ce n'est pas là une hypothèse gratuite. En effet, avant le Phylloxéra, nous exportions 4 millions d'hectos à l'étranger et nous n'en recevions pas un seul du dehors, tandis qu'aujourd'hui, hélas, l'apport des vins étrangers dépasse le chiffre de nos envois à l'extérieur, si bien que la soupape de sûreté ne joue plus. Notons d'ailleurs que de tous les pays au monde, la France est celui qui importe le plus de vins étrangers et qui, proportionnellement à sa récolte, exporte le moins de ses vins nationaux. C'est un véritable scandale économique qu'il nous semble aisé de faire cesser avec un peu d'entente entre producteurs et négociants, et une organisation commune d'une propagande active sur les marchés étrangers. L'Italie, l'Espagne, la Grèce et le Portugal ont parfaitement compris l'intérêt qu'ils avaient à développer leur exportation vinicole et ils y sont parvenus, puisqu'au cours de 1924 la proportion de leurs envois de vins au dehors par rapport à leur production nationale s'élevait respectivement à 5 %, 10 %, 13 % et 45 %, tandis que nous restions au-dessous de 2 % en France.

Pour assurer l'efficacité de ce remède à la crise viticole qu'est l'exportation, une condition s'impose : c'est la garantie de l'authenticité de nos vins. Car la fraude qui sévissait à l'intérieur de notre pays et qui provoqua pour une large

part la crise de 1907, est aussi une cause essentielle de la décroissance de nos exportations par suite de la fabrication de faux vins de France dans trop de pays étrangers.

La protection de nos marques et appellations d'origine est donc essentielle. Elle n'est hélas qu'imparfaitement réalisée, trop peu de pays ayant adhéré à la réglementation de la convention de Madrid. Il a fallu attendre jusqu'à 1923 pour obtenir l'adhésion de la Tchécoslovaquie et de l'Autriche. Celle de la Belgique ne date que d'avril 1925 et celle de la Pologne de juin 1925. Mais l'Italie, dont la signature figure au bas du traité de Versailles, est encore réfractaire. Quant à l'Allemagne, malgré les dispositions des articles 274 et 275 du traité de paix, les célèbres fabriques de vins de Hambourg sont aussi prospères qu'avant guerre.

Il est temps que nos producteurs et négociants en vins se concertent pour entreprendre une campagne en vue de la création d'un Office international du vin, chargé de préparer une législation uniforme de protection des vins, des marques commerciales et des appellations d'origine, avec une répression sévère des fraudes sous toutes leurs formes et dans tous les pays. Les importateurs devraient en outre être armés pour rechercher et poursuivre dans les pays acheteurs la concurrence déloyale et l'usurpation des marques ou dénominations. Cet Office international devrait aussi élaborer des règles uniformes sur la définition du vin naturel, sur les matières qu'on peut lui ajouter dans un but de conservation ou d'amélioration et sur la façon de procéder à une analyse loyale du vin. Enfin cet Office aurait pour mission une révision générale des tarifs douaniers sur les vins, de façon à taxer les vins suivant leur valeur, en faisant une différence sensible entre les vins de cru et les vins courants d'usage populaire, de façon aussi à abolir les taxes locales qui quadruplent parfois le prix d'une boisson qu'on considère comme un véritable luxe, et à supprimer le calcul des emballages dans l'estimation des vins à taxer. L'augmentation de la consommation mondiale du vin aura tôt fait de compenser le déficit que de pareilles mesures pourraient creuser momentanément dans les recettes douanières des différents pays importateurs.

La Société des Nations nous semble tout indiquée pour créer une section vinicole, truchement de cet Office à Genève, et que présiderait très utilement M. Maurice Sarraut, notre éminent compatriote, délégué de la France à la Société des Nations. Cette section vinicole serait composée de délégués des divers Etats, constituant une sorte de corps international d'experts pour les questions viticoles et la réglementation de la politique du vin.

La loyauté du vin français, depuis longtemps garantie en France, une fois protégée à l'étranger par les moyens que nous venons d'indiquer, c'est à l'initiative de nos organisations syndicales de la viticulture et du commerce des vins que nous nous adresserons pour intensifier l'exportation de nos vins à l'étranger.

Nous croyons qu'il faudra tout d'abord relever notre tarif douanier pour arrêter l'entrée en France des vins ordinaires étrangers. Nous avons dans notre Midi et dans notre Algérie la gamme la plus variée de vins, qui peuvent parfai-

tement nous dispenser de nous adresser au dehors. Ce redressement s'effectue déjà, puisque les chiffres de nos statistiques douanières pour le premier trimestre 1925 nous montrent que les entrées de vins étrangers ont décru de moitié sur les chiffres correspondants de 1924, et que, pour la première fois depuis la guerre, nos exportations de vins dépassent nos importations.

Quant aux protestations des puissances voisines habituées à écouler leurs vins chez nous, il serait facile de leur répondre en leur prouvant que nous adoptons à l'égard de notre viticulture nationale des droits qui, même doubles des tarifs actuels, seront encore très inférieurs aux droits dont ils protègent leur propre viticulture. N'oublions pas, en effet, que les droits sur les vins étrangers entrant en Espagne, en Italie et en Portugal sont payables en or, et qu'ils sont actuellement pour les tarifs minima de 94 francs en Espagne, de 113 francs en Italie et de 200 francs au Portugal, contre 23 fr. 60 en France par hectolitre de vin.

Voyons maintenant s'il est exagéré d'espérer trouver à l'étranger, pour nos vins, un marché de plusieurs millions d'hectolitres. Malgré l'institution du régime sec aux Etats-Unis et du monopole limitateur de consommation au Canada et dans les pays scandinaves, nous conservons encore de bons clients. En Europe d'abord, nous en comptons cinq où l'exportation de nos vins peut encore faire de grands progrès : l'Allemagne vient en tête. Elle a consommé avec la Sarre plus de 770.000 hectos de vins français en 1924. C'est un chiffre-record, mais qui ne doit pas nous étonner. La consommation du vin s'est accrue en Allemagne avec la cherté croissante de la bière. De plus, les récoltes locales ont été fortement déficitaires. Enfin la présence de nombreux Français, soldats, cheminots, douaniers, etc..., en Rhénanie, dans la Ruhr et dans la Sarre a généralisé le goût du vin. La progression de nos exportations de vins dans la Sarre est topique à cet égard. Nous sommes passés de 7.200 hectos en 1919 à plus de 86.000 en 1924 et tout fait prévoir que nous atteindrons le chiffre de 100.000 hectos en 1925. L'Allemagne doit donc constituer pour nous un marché d'un million d'hectos, si nous savons organiser notre propagande, notamment en participant aux foires bi-annuelles de Francfort, le grand centre alimentaire de l'Allemagne.

Viennent ensuite la Belgique et le Luxembourg, qui nous ont acheté 423.000 hectos en 1924 contre à peine 265.000 en 1913. Là encore nous pouvons étendre notre clientèle. La consommation du vin a en effet doublé en Belgique depuis la guerre, et les vins espagnols et portugais ont beaucoup plus profité de cette augmentation que les nôtres. C'est une question de transports maritimes à aménager de nos ports de Cette, Port-Vendres, Oran, Bordeaux sur le grand centre d'Anvers, et aussi de tarifs réduits d'exportation à accorder à nos vins expédiés en wagons-réservoirs sur nos voies ferrées. Comment ce marché ne se développerait-il pas, puisque la Belgique consomme encore aujourd'hui 5 litres de vin par an et par habitant contre une ration moyenne annuelle de 20 litres pour les populations du Pas-de-Calais et du Nord, dont les mœurs, l'état économique et social sont absolument similaires de ceux de leurs amis et voisins belges.

La Suisse est notre troisième client. Elle a acheté 208.000 hectos de vins français en 1924, et la progression des achats est sensible pour les premiers mois de 1925. Nous pouvons aisément doubler ce chiffre, par une simple réduction des droits de transport. C'est la politique qu'a suivie l'Italie : en diminuant les droits de transport de 50 % pour ses vins destinés à l'étranger, elle est passée pour ses exportations de vins en Suisse de 375.000 hectos en 1923 à près de 780.000 en 1924. Il appartient à notre commerce du vin d'obtenir de nos Compagnies de chemins de fer les mêmes facilités pour concurrencer les vins italiens et surtout les vins espagnols, qui venant de plus loin que nos vins français et subissant le handicap du change, devraient céder le pas aux nôtres, tandis qu'ils les dépassent de plus du double en 1924.

La Grande-Bretagne avec 166.000 hectos et les Pays-Bas avec 130.000 hectos pour l'année 1924 sont ensuite des acheteurs importants de vins français. Mais nous pourrions développer très facilement ces marchés en faisant connaître dans ces deux pays nos vins de liqueur du Rousssillon et de l'Hérault, nos vins mousseux de Gaillac, Limoux, Saint-Péray qui, pour des prix inférieurs, concurrenceraient efficacement les vins similaires du Portugal et de l'Espagne. Il nous suffira à cet égard de souligner que l'Angleterre à elle seule a consommé en 1924 300.000 hectos de porto.

L'Europe centrale avec l'Autriche, la Tchécoslovaquie et la Pologne, l'Europe septentrionale avec le Danemark, la Suède, la Norvège, la Finlande et les pays baltes, offrent un marché de 50.000 hectos de vins français pour 1924. Ce marché peut être singulièrement augmenté. La Pologne, remplaçant la Russie qui était un de nos meilleurs clients d'avant-guerre, nous a acheté en 1922 un total de 2.200 hectos de vins, qui est passé à 3.800 en 1923 et 9.000 en 1924. Le récent traité de commerce réduisant le tarif douanier de 90 % pour nos vins permettra une progression plus accentuée. Les foires de Prague et de Vienne, si nous savons y ouvrir des salles de dégustation de nos vins, seront la meilleure propagande pour intensifier les commandes de deux pays où l'on a toujours aimé le bon vin de France. La consommation du vin était de 10 litres par an et par habitant en Autriche-Hongrie avant la guerre. Elle a baissé de plus de moitié par suite de la chute de la couronne. Elle doit reprendre avec la stabilisation économique et financière, qui est un fait accompli pour la Tchécoslovaquie et en bonne voie de réalisation pour l'Autriche. Dans les pays scandinaves, nous nous sommes laissé distancer par les vins à fort degré d'Espagne et de Portugal. Il suffit d'organiser des transports réguliers par mer pour reprendre le premier rang que nous tenions en 1913.

Si l'Europe est de beaucoup notre meilleur marché pour l'exportation de nos vins, les autres continents ne sont cependant pas négligeables. L'Afrique importait une moyenne de 72.000 hectos avant la guerre. En 1924, elle en a acheté près de 90.000, dont 50.000 pour nos seules colonies du Sénégal et de Madagascar. Pour l'Asie, les chiffres respectifs sont de 73.000 hectos en 1913 et de 97.000 en 1924. La progression de nos ventes de vins est très marquée pour l'Indochine qui est passée de 55.000 hectos en 1913 à 67.000 en 1924. Enfin, si le marché d'Amérique semble perdu pour nos vins courants, soit par la

prohibition, soit par la concurrence des vins d'Argentine et du Chili, il peut se développer encore beaucoup pour nos vins de cru, nos vins de liqueur et nos apéritifs. En 1924, les deux Amériques ont acheté plus de 60.000 hectos de vins français. Il faut bien signaler aussi en passant les affaires intéressantes que nos viticulteurs pourraient réaliser aux Etats-Unis, s'ils voulaient se donner la peine d'étudier et de mettre au point la question des vins sans alcool et des confitures de raisins.

De même que pour la défense des marques d'origine et la protection de la loyauté du vin de France, nous avons préconisé la création d'un office international du vin, se reliant à la Société des Nations, de même pour l'institution d'une politique d'exportation du vin de France, nous préconisons la création d'un office national du vin. Dans notre esprit, cet office grouperait les grandes corporations intéressées à ce vaste problème : la Confédération Générale des Vignerons, la Fédération des Coopératives de vinification, du côté production, — et du côté commerce : les Chambres syndicales du commerce des vins, le Comité d'exportation des vins de France, les Chambres de Commerce des régions viticoles de Béziers, Bordeaux, Tours, Dijon, Reims, Colmar, pour ne citer que les principales, enfin les conseillers du Commerce extérieur spécialisés dans les affaires d'exportation de vins dans les divers pays étrangers.

L'Office national du vin, une fois créé, dresserait son plan de campagne, qu'on peut résumer en quelques traits essentiels :

1° Préparation du tarif douanier protecteur de nos vins, en proposant un taux très modéré pour les vins courants, de façon à obtenir par la réciprocité l'accès des débouchés de l'étranger, et en accordant dans nos colonies le seul privilège d'exemption de droits à nos vins nationaux. 2° Etablissement de relations maritimes suivies entre nos ports méditerranéens français et algériens et notre grand port de Bordeaux d'une part, et les ports étrangers de Londres, Anvers, Rotterdam, Copenhague, Oslo, Gdynia et tous nos ports des colonies, avec frets à tarif réduit pour nos vins. 3° Octroi par nos compagnies de chemins de fer d'un tarif réduit d'abord de 30 %, puis aussitôt que possible de 50 % sur le tarif général pour le transport de nos vins destinés à l'exportation. 4° Placement à l'étranger de stagiaires commerciaux, sortis de nos écoles de commerce des villes du Midi ou de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, qui seraient une pépinière de représentants qualifiés de nos vins sur les marchés extérieurs, dont ils connaîtraient les goûts et les usages. 5° Création, d'accord avec la Banque Nationale du Commerce Extérieur, de banques régionales de crédit dans nos provinces viticoles, pouvant ouvrir des crédits à long terme à nos négociants en vins et leur assurer une documentation complète sur la solvabilité des maisons étrangères, en même temps qu'un organisme de recouvrement pour leurs créances litigieuses. 6° Groupement de nos viticulteurs pour leur participation aux foires et expositions internationales en créant dans chacune un stand de dégustation de nos crus, surtout de nos vins courants, trop peu connus à l'étranger. 7° Création dans les capitales et dans les grandes villes de l'étranger de restaurants français, où l'on apprendra à goûter les vins

de France et la manière de les servir comme accompagnement indispensable de la cuisine la plus renommée du monde.

Voilà un programme qui nous semble de nature à tenter tous ceux qui veulent porter un prompt remède à la crise viticole, et l'empêcher en tous cas de s'installer de façon endémique en France. Point n'est besoin pour cela de subventions ou d'encouragements de l'Etat. Aux viticulteurs et aux négociants en vins de s'aider eux-mêmes, en créant l'Office National du Vin de leurs propres deniers, comme a été constituée à l'époque de la première crise la Confédération Générale des Vignerons. En réclamant une cotisation d'un franc par hectolitre de vin exporté aux négociants ou producteurs qui expédient leurs vins à l'étranger, on aurait obtenu pour 1925 une somme de 2 millions. C'est plus qu'il n'en faut pour monter cet Office et lui faire rendre les services précieux que nous en attendons, par la mise en pratique, que l'on réclame partout depuis si longtemps, d'une politique nationale du vin de France. N'est-ce pas là au surplus un magnifique organisme de propagande pour chanter la gloire de notre patrie dans le monde par les plus agréables de ses ambassadeurs.

Léon Douarche.

UN OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

Le 24 juin dernier était déposé sur le bureau de la Chambre des Députés un projet de loi portant approbation d'un arrangement relatif à la création d'un « Office international du Vin ».

Cet arrangement, du 29 Novembre 1924, avait été préconisé par la Conférence internationale des pays exportateurs de vin, réunie à Paris en Juin 1923 à la suite d'une initiative prise par M. J.-H. Ricard, ancien Ministre de l'agriculture, Président de la Semaine Nationale du Vin.

Il existe un grand nombre de points sur lesquels l'union peut se faire entre pays viticoles pour la défense du vin dans le commerce international. La Conférence des pays exportateurs a envisagé : 1° l'adoption de mesures communes propres à faire connaître la valeur hygiénique et alimentaire du vin ; 2° l'unification des règlementations adoptées dans les pays intéressés au point de vue de la définition du vin et des garanties d'authenticité et de pureté; 3° enfin, la création d'un Office international du vin.

Cet organisme permanent devait avoir pour mission, d'une façon générale, indiquions-nous alors à la Conférence, de faire passer dans la pratique les recommandations formulées par celle-ci, au point de vue de la propagande, de la règlementation et du contrôle. L'arrangement du 29 Novembre 1924, énumère de la façon suivante les attributions devolues à l'Office international du vin :

a) Réunir, étudier et publier les renseignements de nature à démontrer les effets bienfaisants du vin.

b) Tracer un programme indicatif des expériences scientifiques nouvelles qu'il conviendrait d'entreprendre pour mettre en évidence les qualités hygièniques du vin et son influence en tant qu'agent de lutte contre l'alcoolisme.

c) Indiquer aux gouvernements adhérents les mesures propres à assurer la protection des intérêts viticoles et l'amélioration des conditions du marché international du vin, après avoir recueilli toutes les informations nécessaires, telles que vœux, avis exprimés par les académies, corps savants, congrès internationaux ou autres congrès de la production et du commerce du vin.

d) Signaler aux gouvernements les conventions internationales auxquelles il y aurait intérêt à adhérer, telles que celles tendant : 1° à assurer un mode uniforme de présentation des résultats d'analyses des vins; 2° à poursuivre une étude comparative des méthodes d'analyses employées par les divers Etats, en vue d'établir des tables de concordance.

e) Soumettre aux gouvernements toutes propositions susceptibles d'assurer, aussi bien dans l'intérêt du consommateur que dans celui du producteur :

1° La protection des appellations d'origine des vins.

2° La garantie de la pureté et de l'authenticité des produits jusqu'à leur vente au consommateur et ce, par toutes mesures appropriées, notamment au moyen de certificats d'origine délivrés en conformité des lois nationales.

3° La répression des fraudes et de la concurrence déloyale par la saisie des produits qui se présenteraient contrairement à la loi et par les actions civiles et correctionnelles, individuelles ou collectives, pour faire interdire les pratiques illicites, indemniser les intéressés lésés et punir les auteurs des fraudes.

f) Prendre, en conformité de la législation de chaque pays, toutes initiatives propres à développer le commerce du vin et communiquer aux organisations privées, nationales ou internationales, ainsi qu'aux intéressés qui en feraient la demande, les informations et documents nécessaires à leur action.

On conçoit l'importance de l'action que l'Office international du vin sera susceptible d'exercer. L'activité qu'il déploiera sera, bien entendu, fonction de la constitution qui lui est donnée. Examinons les règles posées par l'arrangement.

Tout d'abord, notons que l'Office aura son siège à Paris. Nous voyons ensuite que les Etats adhérents désigneront des délégués qui formeront le Comité de l'Office international du vin. Chaque état peut avoir jusqu'à cinq délégués. Il en aura un par unité de cotisation qu'il souscrira, l'unité de cotisation étant fixée à 3.000 francs or.

Le Comité des délégués joue en quelque sorte le rôle de Conseil d'Administration de l'Office. Il fixe les règles relatives à l'organisation et au fonctionnement de l'Office. Il en arrête le budget. Il en nomme et révoque le directeur et les employés.

L'Arrangement prévoyant la création de l'Office international du vin a été signé par l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Luxembourg et la Tunisie. Mais il constitue une convention ouverte. Les pays non signataires pourront adresser une demande d'adhésion au gouvernement français. Celui-ci a fera connaître aux Etats adhérents et l'état demandeur sera admis si la majo-

rité des Etats participants a fait connaître son assentiment dans un délai de six mois.

Les Etats viticoles signataires de l'Arrangement sont donc en mesure de se défendre contre toute manœuvre d'états ayant des visées hostiles et qui pourraient chercher à se créer une majorité au sein du Comité.

Telle est cette intéressante création internationale, qui aura, espérons-nous, une heureuse influence sur l'avenir de la viticulture et spécialement de la viticulture française. Nous aurons l'occasion d'en reparler ici, ainsi que de la création d'un Office national du vin, qui était préconisée récemment dans cette Revue (2 juillet 1925) et qui permettrait de s'attaquer, avec plus de suite et d'énergie qu'on ne l'a fait jusqu'ici, au problème de la production et du commerce vinicoles.

J. L.

LA SITUATION VINICOLE DANS L'AUDE

On peut se rendre compte, en ce moment, de l'importance de la prochaine récolte de vin dans l'Aude. Si rien de fâcheux ne survient d'ici aux vendanges, il y a lieu de croire qu'elle sera un peu plus importante que celle de l'an dernier.

Les souches présentent presque partout, une végétation très régulière; la sortie a été assez bonne sur les aramons, mais médiocre sur les carignans.

Nous avons eu, au début de la végétation, une assez forte invasion d'Altises que quelques pulvérisations arsenicales ont facilement arrêtée ; après cela se sont succédé quelques attaques localisées de Mildiou, d'Oïdium, d'Eudémis et quelques orages de grêle qui ont fait localement assez de mal, mais qui n'ont pas compromis sérieusement la future récolte.

La floraison s'est faite cette année avec une quinzaine de jours de retard et ce retard n'a pas jusqu'ici encore été regagné, aussi, tandis que les vendanges débutent d'ordinaire dans le Carcassonnais entre le 8 et le 10 septembre, elles ne deviendront générales qu'entre le 15 et le 20 de ce mois.

Les sorties ont jusqu'en ce moment, laissé fort à désirer : après dix mois de campagne, il n'est sorti des caves des viticulteurs de l'Aude que 3.790.424 hectolitres, pour une disponibilité de 6,366.850 hectolitres. Il est vrai que depuis quatre mois, ces sorties sont en progression régulière ; c'est ainsi qu'en avril il est sorti 368.736 hectolitres; en mai 384. 634 hectolitres; en juin 452. 780 hectolitres et en juillet 493.857 hectolitres; si, comme tout le fait prévoir cette progression se continue durant les mois d'août et de septembre, on peut espérer qu'il s'écoulera de l'Aude, pendant la présente campagne, près de 5 millions d'hectolitres de vin; et comme la consommation en franchise absorbera de six à 700.000 hectolitres de vin, le stock qui restera en cave à la fin septembre variera entre 500.000 et 600.000 hectolitres. Ce ne sera pas énorme, surtout si l'on se souvient que la moyenne du stock restant à la propriété, au moment des

vendanges, a été depuis 1907, époque de déclarations obligatoires de 435.634 hectolitres.

Il semble donc que la situation semble quelque peu s'arranger quant à l'écoulement du vin. Mais que se produira-t-il à l'avenir, si tout le monde, dans les plaines, continue à mettre les vignes sur fil de fer et à pratiquer la culture Maroger. Il y aura sûrement pléthore de vin et ce sera la ruine des Corbières et du Minervois, région où l'on produit d'excellents vins, mais qui ne pourront jamais arriver à produire suffisamment d'hectolitres à l'hectare pour pouvoir, avec les prix actuels, couvrir les frais d'exploitation.

Il est certain que l'avenir paraît assez sombre pour toutes ces régions où l'on ne peut faire autre chose que de la vigne et l'on se demande ce que pourra bien faire le gouvernement pour remédier à cet état de choses, car toutes les solutions envisagées jusqu'ici ne peuvent pas avoir un grand effet.

Depuis une quinzaine de jours, depuis surtout qu'a été mis en vigueur le tarif saisonnier et que semblent être épuisées les productions des départements étrangers au Midi, les cours sont redevenus fermes et il y a une légère hausse. On offre en ce moment de 6 francs à 6 fr. 25 du degré pour les vins de 7 à 9 degrés et de 5 fr. 50 à 6 francs pour les vins d'un degré supérieur.

Ce n'est pas avec ces prix que se tirent d'affaire les propriétaires qui ne récoltent que 50 à 60 hectolitres à l'hectare, et ce sont les plus nombreux dans ce département. Seuls arriveront à joindre les deux bouts et à faire quelques bénéfices ceux qui feront la culture à grands rendements; mais ces vins auront le défaut de tous les petits vins et on se demande ce qu'en offrira le commerce lorsqu'il y aura un excès et qu'il faudra acheter soit des vins d'Espagne, soit des vins d'Algérie, pour les couper.

O. Sarcos.

ACTUALITÉS

Situation vinicole méridionale (Aristide Carel). — Propos viticoles : La conservation des alcaloïdes insecticides; Le pigment des raisins rouges; Traitement à effets combinés contre les insectes (Cochylis et Eudémis); Tripotages des vins (Dr A. Hubert et A. Bailly). — Intervention des groupes viticoles du Parlement pour conjurer la crise. — Ecole d'agriculture d'Antibes. — Cours normal ménager de l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles.

Situation vinicole méridionale. — Après avoir assisté durant quelques mois à des marchés où le calme prédominait, nos Bourses vinicoles se sont subitement réveillées de leur torpeur, et l'apathie dans les transactions a disparu voilà plus de quatre semaines pour faire place à une amélioration constante dans la situation vinicole. Nous assistons donc, depuis un mois, à un sensible et remarquable redressement des marchés vinicoles méridionaux.

Ce changement dans la situation vinicole s'orientant vers une progression lente, mais sûre, du prix des vins, n'a pas été sans frapper les plus pessimistes, qui sont maintenant surpris que les événements viennent leur donner tort.

Nous pensons que le changement de la situation des marchés des vins a eu pour causes initiales :

1° L'élévation du prix de cession des alcools d'industrie ;

2° Les achats répétés, et suivis de vins, destinés à la distillation depuis plus d'un mois ;

3° La multiplicité des demandes d'échantillons provenant du commerce des vins, d'offres régulières et journalières donnant lieu à des transactions importantes ;

4° La bonne impression produite par les mesures envisagées par le Gouvernement consistant à sauvegarder les intérêts de la viticulture — la première mesure acquise est la réduction temporaire de 20 % sur le tarif ferroviaire ;

5° Les dégâts provoqués par le « *Rot brun* » ont-ils exercé une influence sur la situation, et la marche en avant des cours ? C'est plausible ; sachons dire cependant que les dégâts se localisent à des zones portant sur des *fractions* de communes du *Vaucluse*, des *Bouches-du-Rhône*, du *Gard* et d'une *faible fraction* de l'*Hérault*. Le mal est important dans certaines communes ; toutefois, il faut prévoir que ce qui se perdra d'un côté se rattrapera de l'autre.

Que penser, que dire du mouvement des achats ?

Nous estimons que le mouvement d'achat a été provoqué par la clientèle de l'intérieur de la France, qui, devant le fait accompli de l'épuisement de ses réserves en stock, et en présence de l'augmentation croissante de consommation du vin, par suite des mois chauds, s'est vue dans la nécessité impérieuse de se réapprovisionner le plus rapidement possible. Il en résulte que les transactions s'effectuent depuis un mois sur des quantités très importantes.

Le maintien de l'élévation du cours des vins persistera-t-il ?...

Deux principes permettront d'assurer la consolidation de la situation vinicole :

1° Il ne tient qu'à la production de se montrer sage, conciliante, et modérée dans ses demandes, afin de ne pas effaroucher les acheteurs par des surélévations de prix. En fin d'exercice viticole, l'on doit savoir faire des sacrifices si l'on veut écouler son vin, et ne pas encombrer les marchés à fin août. Trop de vendeurs, pour des quantités quand bien même minimes, ne peuvent qu'influencer les bourses vinicoles. Que le « vigneron » évite les aléas et les déboires dus à son entêtement.

2° Si le négoce continue à intensifier ses ordres d'achats, le maintien des cours sera nettement acquis, seulement le commerce des vins est incertain de l'avenir des cours.

Quelles seront les quantités approximatives de la récolte de 1925 ?...

Quel est le stock réel qui existera en fin de campagne de 1924-1925, *à la production de France ?*

Questions ardues, problèmes peu faciles à résoudre, se bornant à des *hypothèses.*

Notre opinion est que nous n'aurons pas en vins vieux le stock que certains annoncent, dans un but intéressé et que l'on devine. A titre documentaire, voici quelques documents démonstratifs relatifs aux vins vieux existant dans les chais des récoltants en fin d'exercices viticoles au cours des années 1919, 1920, 1921, 1922, 1923 :

Stocks, existences en vins vieux en fin de campagne :
Chez les viticulteurs français :

	Hectolitres
Année 1919	1.034.024
Année 1920	3.544.038
Année 1921	4.029.673
Année 1922	1.885.290
Année 1923	5.439.755

De ces quantités existant au vignoble au moment de la déclaration de récolte, les plus fortes quantités restant dans les chais des récoltants reviennent

au Midi, ainsi qu'au Bordelais. En 1925, le Midi et le Bordelais formaient ensemble la moitié des existences totales.

Ces chiffres prouvent que le stock en vins vieux à la propriété ne devrait pas être très important. Evoluera-t-il entre 4 à 6.500.000 hectolitres, nous ne pouvons en juger catégoriquement tout en le « présageant peut-être ».

Que dire des cours ?

Ils sont tenus très fermes par la viticulture : cette dernière demande résolument 6 francs le degré pour les vins de 8 à 10 degrés ; elle obtient facilement, pour l'instant, ces prix si la marchandise répond aux désirs des négociants : les vins de 11° à 12° acquièrent peu facilement les prix de 6 francs le degré ; ils arrivent à 5 fr. 60 à 5 fr. 70 le degré.

L'alambic voue aux « flammes » les vins quelconques défectueux, la distillerie paie ces vins dans les 5 francs à 5 fr. 20 le degré.

ARISTIDE CAREL.

PROPOS VITICOLES

La conservation des alcaloïdes insecticides. — Les préparations savonneuses de nicotine et de pyrèthre sont exposées à perdre plus ou moins leur pouvoir insecticide par suite de modifications chimiques survenant au cours de leur séjour dans les emballages.

Certains industriels américains ont eu bien faite en lançant dans le commerce des savons nicotinés sous forme solide. Leur but était vraisemblablement d'éviter à l'acheteur la surcharge de frais qu'entraînent les récipients métalliques.

Cette tentative est aujourd'hui abandonnée presque complètement. Des recherches de laboratoire entreprises par MM. C. C. Mc Donnel E. A. Nealon ont démontré que les préparations solides à base de savon de soude perdaient rapidement leur teneur en nicotine, cette perte pouvant aller jusqu'à 50 % en l'espace d'un an.

La raison de cette dépréciation réside dans le fait que les produits nicotinés solides doivent être préparés de la façon suivante : l'huile est d'abord mélangée à la nicotine, et le mélange est ensuite saponifié. La présence de nicotine rend difficile l'achèvement de la saponification et le produit conserve une certaine alcalinité susceptible de détruire une partie de l'alcaloïde. Le résidu provenant de cette décomposition est une résine insoluble dans l'alcool et l'éther.

Les solutions préparées à l'aide du savon mou ne présentent pas cet inconvénient au même degré : l'incorporation de la nicotine se fait dans un savon entièrement saponifié et par conséquent plus neutre.

Le savon pyrèthre est sujet aux mêmes accidents, mais, à notre connaissance, il n'existe pas sous forme solide. Toutefois, nous avons eu l'occasion de constater que certains produits liquides présentent le grave inconvénient d'une trop forte alcalinité : c'est là un point qui mérite une certaine attention tant au point de vue de la valeur du produit qu'au point de vue des dommages qu'il occasionne au feuillage. En ayant soin de n'utiliser qu'un savon insecticide le plus neutre possible, on s'assurera du même coup que le produit actif a conservé toute son efficacité.

Le pigment des raisins rouges. — Il est établi que la couleur des vins rouges n'est pas due à une matière colorante unique, mais à différents corps appartenant à une même famille de colorants légèrement acides provenant vraisemblablement de l'oxydation du tanin de la pulpe.

Selon M. R.-J. Anderson, ces matières colorantes se trouvent à l'état de glucosides dans la plupart des cépages. Hydrolysées par l'acide chlorhydrique, elles donnent une molécule de glucose et une molécule de chlorure d'anthocyanidine $C^{17} H^{15} O^{7} Cl$.

Ce dernier corps serait lui-même l'éther méthylique de la delphinidine.

Les progrès réalisés dans la connaissance de ces corps relativement compliqués permettent d'entrevoir la possibilité de traiter moins arbitrairement les diverses casses qui sont en quelque sorte les maladies de la matière colorante des vins.

Traitement à effets combinés contre les insectes (Cochylis et Eudémis). — Les traitements arsenicaux sont, en ce moment, l'objet de nombreuses déceptions chez les viticulteurs allemands.

L'usage des spécialités commerciales dont le marché est abondamment pourvu par les grandes firmes allemandes complique à l'extrême la tâche des laboratoires chargés de contrôler tous ces produits.

Toutefois, il semble certain que la plupart des insuccès constatés sont dus à un manque de soins dans l'application du produit. C'est du moins l'avis de la revue « Veinbau und Kellerwirtschaft ».

A ce sujet, le docteur Stellwaag fait observer dans « Wein und Rebe » que les produits arsenicaux ne suffisent pas à eux seuls à lutter contre la Cochylis et l'Eudémis. C'est seulement durant la période de croissance que les vers absorbent des quantités suffisantes d'arsenic pour être détruits ; à l'état adulte, ils mangent moins et sont, d'autre part, beaucoup plus résistants. C'est à ce moment qu'il faut avoir recours à un insecticide de contact, en l'espèce la nicotine, que ce traitement combiné remettrait en vogue.

Les produits antiparasitaires connaissent tous ces fluctuations dans la faveur dont ils jouissent auprès des viticulteurs qui, très souvent, « brûlent ce qu'ils ont adoré et adorent ce qu'ils ont brûlé ».

Tripotages des vins. — Avant la guerre, on utilisait en Allemagne des clarifiants spéciaux au ferrocyanure de potassium.

La clarification s'obtenait en deux temps : addition au vin de sulfate de zinc, puis précipitation de ce sel par le ferrocyanure de potassium.

Il faut croire que ce procédé ne manquait pas d'être répandu, puisqu'il est devenu licite depuis 1923, du moins en ce qui concerne le ferrocyanure de potassium.

Partisans et adversaires de ce procédé délicat sinon dangereux commentent ses effets en des polémiques dignes d'une meilleure cause.

Mais au fait, avons-nous le droit de nous en indigner ? Proscrit par la loi, en France, il n'en est pas moins discrètement pratiqué dans certains centres par des commerçants qui se disent « à la page ».

Il est vrai que nous avons failli tolérer l'emploi de la farine de moutarde et de l'acide benzoïque. C'est à l'intervention d'un certain nombre de directeurs de stations œnologiques que nous devons d'en avoir été préservés.

Dr A. Hubert et A. Bailly.

Intervention des groupes viticoles du Parlement pour conjurer la crise. — Les groupes viticoles de la Chambre et du Sénat sont intervenus auprès du Gouvernement pour obtenir de celui-ci une atténuation des charges de la viticulture et d'autres mesures permettant de conjurer la crise de plus en plus menaçante.

Un premier communiqué dit :

« Les pressantes démarches faites auprès du Gouvernement par les groupes vinicoles du Sénat et de la Chambre des députés pour lui demander l'application des décisions prises à la Commission interministérielle de la Viticulture en vue de remédier à la crise viticole, se sont continuées ces jours-ci.

Quelques-unes de ces décisions sont, d'ores et déjà, en cours d'exécution.

C'est ainsi que le tarif saisonnier diminuant, le tarif de transport des vins est en application depuis le 1er août, ainsi que le tarif réduit de 35 % pour le transport des vins allant à l'exportation.

D'autre part, le Conseil d'Etat a examiné le projet de décret élaboré par M. Jean Durand, ministre de l'Agriculture, en ce qui touche l'affichage du

degré et les vins anormaux. Le Conseil d'Etat n'a retenu qu'une partie des suggestions ministérielles, estimant que, pour certaines des dispositions du décret, une loi serait nécessaire. M. Jean Durand prépare le texte du projet. Le décret, contresigné par M. Jean Durand, est, en ce moment, à la signature du ministre du Commerce et du ministre des Finances. Il ne saurait tarder à être publié au *Journal officiel*.

D'autre part, M. Maurice Sarraut, président du Groupe viticole du Sénat, en complet accord avec M. Barthe, président du groupe viticole de la Chambre des députés, a fait, auprès du Gouvernement, une série de démarches en vue de hâter la mise en pratique des autres dispositions de la Commission interministérielle de la Viticulture.

C'est ainsi qu'il a été reçu par M. Joseph Caillaux, ministre des Finances, qu'il a entretenu de la question de l'alcool.

Il a, d'autre part, demandé au ministre des Finances de bien vouloir envisager, conformément aux demandes des groupes viticoles du Sénat et de la Chambre des députés, l'amorce, dans l'élaboration du budget de 1926, de la diminution des droits de circulation qui pèsent sur les vins.

M. Maurice Sarraut a été également reçu par M. Briand, ministre des Affaires étrangères, qu'il a entretenu de la question du tarif douanier.

Il a demandé au ministre des Affaires étrangères de bien vouloir, d'accord avec le ministre du Commerce, faire ouvrir, dans le plus bref délai, les négociations avec les nations voisines en vue d'aboutir à un accord qui permette ensuite au Sénat de voter le texte déjà adopté par la Chambre des députés et relevant les droits de douane sur nos vins.

Il a, en second lieu, demandé au ministre des Affaires étrangères de donner à ses agents diplomatiques les instructions nécessaires pour qu'ils fassent un effort réel afin de favoriser l'exportation de nos vins et, dans les négociations des traités de commerce qui sont à l'examen en ce moment, de se préoccuper des débouchés de la viticulture française. Le ministre des Affaires étrangères a déclaré aux présidents des groupes viticoles des deux Assemblées que les négociations, en ce qui touche la revision du tarif douanier des vins, allaient commencer immédiatement et que, d'autre part, les instructions réclamées par les groupes viticoles seraient envoyées dans le plus bref délai. »

Un deuxième communiqué s'exprime ainsi :

« Continuant les démarches entreprises d'un commun accord avec M. Barthe, président du groupe viticole de la Chambre, M. Maurice Sarraut, président du groupe viticole du Sénat, a eu successivement des entrevues avec MM. Chaumet, ministre du Commerce, Laval, ministre des Travaux publics, et enfin avec M. Painlevé, président du Conseil.

A M. Chaumet, les présidents des groupes viticoles des deux Assemblées ont demandé, comme ils l'avaient fait à M. Briand, que fussent ouvertes les négociations avec les nations voisines au sujet de la revision douanière sur les vins. M. Chaumet a déclaré à M. Maurice Sarraut que, d'ores et déjà, les négociations étaient décidées, et qu'elles allaient être entamées incessamment.

M. Chaumet, en réponse aux préoccupations des groupes viticoles relativement à l'exportation, a déclaré qu'il venait de rappeler aux agents commerciaux de la France de faire tous leurs efforts pour faciliter les débouchés nécessaires à l'industrie viticole.

A M. Pierre Laval, ministre des Travaux publics, M. Maurice Sarraut a demandé que soit prolongée la durée d'application du tarif saisonnier qui a été fixée, on s'en souvient, à deux mois et demi (1er août-15 octobre).

Le ministre des Travaux publics n'a pas cru pouvoir prendre cet engagement. Par contre, en ce qui touche la réduction de 12 % sollicitée pour les transports effectués par train complet, M. Pierre Laval a promis d'en entretenir le Comité de direction des réseaux.

Quant au maintien définitif de la réduction de 35 % sur les tarifs de transport à l'exportation, il a été entendu que cette revendication serait également soumise au Comité de direction des réseaux.

Enfin, le ministre des Travaux publics a fait part au président des groupes viticoles de son désir d'atténuer, dans la plus large mesure possible, la crise qui pèse actuellement sur la viticulture française.

M. Maurice Sarraut a appelé également l'attention de M. Pierre Laval sur les prix abusifs auxquels sont parfois vendus les vins ordinaires dans certains buffets des gares. Une enquête sera ouverte à ce sujet.

Au cours de l'entrevue qu'a eue, enfin, M. Maurice Sarraut avec le président du Conseil, toutes les questions qui avaient été précédemment examinées avec les membres du gouvernement et qui avaint fait l'objet, le 2 juillet dernier, d'une démarche collective des groupes, ont été reprises et discutées. M. Painlevé les a examinées avec beaucoup d'attention et, sur la plupart des points déjà discutés avec ses collègues du Gouvernement, a déclaré être favorable aux suggestions qui lui étaient proposées. »

Ecole d'agriculture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture d'Antibes aura lieu, à la Préfecture de Nice, le 24 septembre à 8 heures.

La durée des études est de trois ans, et le prix de la pension de 1.200 francs par an.

L'Etat, le Département et les communes accordent un certain nombre de bourses.

Pour tous renseignements, et pour recevoir les conditions d'admission, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Antibes (Alpes-Maritimes).

Cours normal ménager de l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles. — A l'Union du Sud-Est, on n'a jamais manqué de juxtaposer aux vœux, les moyens de réalisation pratique et depuis 1907, fonctionne un Cours Normal Ménager de vacances, qui permet la formation de maîtresses ménagères capables d'enseigner dans les écoles, les cours volants ou fixes, les patronages, ces notions ménagères agricoles dont on souhaite si ardemment la vulgarisation.

Cet enseignement est très unanimement désiré par tous les bons Français soucieux de l'avenir, car il est clair que pour conserver les jeunes filles à la campagne, par conséquent pour arrêter la désertion de la terre et pour permettre à notre agriculture de traverser les crises que nous prévoyons, l'enseignement ménager doit être le complément de la formation des jeunes filles rurales.

L'importance de cet enseignement est reconnu même par les Pouvoirs Publics. En effet, grâce à l'intervention du Président de l'Union du Sud-Est, M. Garcin, auprès de l'Office National des Pupilles de la Nation, un règlement est en projet qui doit donner aux enfants suivant le cours ménager, le droit de profiter des subventions d'apprentissage professionnel. Ce jour-là, il faudra développer le nombre de cours ménagers, il faudra donc des maîtresses en grand nombre et il est urgent de songer à leur formation.

Pour la quinzième fois, l'Union du Sud-Est va mettre à la disposition des Associations agricoles et d'une façon générale, de toutes les bonnes volontés, un « Cours Normal d'enseignement ménager agricole ». La durée est de cinq semaines environ, à dater du 30 juillet. Le cours est donné à Lyon, 2, place de Fourvière.

Il est bon d'y revenir une seconde année pour obtenir le « Diplôme Normal d'Enseignement Ménager ».

Enfin, nous sommes heureux d'annoncer que la Compagnie P.-L.-M., qui ne cesse pas d'encourager de toutes manières les « œuvres philanthropiques », vient d'accorder le bénéfice du transport à demi-tarif sur son réseau, à toutes les auditrices de notre 15e Cours Normal.

Pour plus complets renseignements, s'adresser à l'Union du Sud-Est, 21, rue d'Algérie, **Lyon.**

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 145 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 155 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 135 à 205 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 6 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins rouges de 4 fr. 25 à 6 francs.

Midi. — *Nîmes (10 août 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 48 à 59 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 525 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, à 300 fr.

Montpellier (11 août). — Vins rouges 1924, de 9° à 11°, de 53 à 62 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 6 fr. à 6 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » fr. le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 480 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (14 août). — Vins rouges 1924 sont traités de 9 à 11°, de 56 à 65 francs ; vins rosés, de 6 fr. 25 à » fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (8 août). — Vins rouges de 8 à 9°, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11°, de 55 à 62 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 6 fr. 25 à » fr. le degré. Picpoul, de » fr. » à 7 fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 505 fr. à 511 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 500 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à 300 fr. l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 août 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 60 à 75 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (14 août). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de » à » francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à » francs.

Perpignan (8 août). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 50 à 54 francs ; de 10 à 12°, de 54 à 62 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à » fr. » l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 122 fr. 50 à 127 fr. ; orges, 107 fr. à 111 fr., escourgeons, 91 fr. à 97 fr. 00 ; maïs, 109 à 112 fr. : seigle, 97 fr. à 108 fr. ; sarrasin, 89 fr. à 94 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 91 fr. 00 à 95 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 141 fr. 14. — Buenos-Ayres, 103 fr. 84. — Chicago, 129 fr 12. — Sous, 64 fr. 00 à 68 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, » à » fr. ; Saucisse rouge, de 55 à 65 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. ; Paris, 40 à 70 fr. ; Saint-Malo, de 35 à 45 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris, : Paille de blé, 145 à 170 fr. ; paille d'avoine, de 110 à 140 fr. ; paille de seigle, 145 à 170 fr. ; luzerne, 170 à 210 fr. ; foin, 145 à 196 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 115 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blancs, 88 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 70 fr. 00 ; de coprah, 86 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six Midi à 86° 505 à 511 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 226 fr. 50 à 228 fr. 50.

Bétail La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 14 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 50 à 11 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 50 à 16 fr. — Porcs, 6 fr 20 à 13 fr. 60.

Crème de tartre 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-96 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 182 fr ; à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 116 à 122 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 80 fr. 25.

Sulfate de cuivre 98 % en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 79. — **Soufre trituré** 98 %, 64 fr. 50. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 400 à 1.000 fr. — Pommes communes, de 80 à 250 fr. — Poires communes : 150 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 18 à 30 fr. le 100. — Amandes vertes, de 400 à 600 fr. — Prunes reines-claude, de 150 à 600 fr. — Cerises Paris, de 300 à 700 fr. — Bananes : 60 à 120 fr. — Ail 250 à 550 fr. — Champignons. 200 à 1.240 fr. — Choux-fleurs : de 50 à 150 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 80 à 150 fr. — Haricots verts de Saumur, de 80 à 250 francs. — Pois verts Paris, de 60 à 140 fr. — Aubergines du Midi, de 30 à 40 fr. — Pêches Midi, de 400 à 700 fr. — Framboises 500 à 800 fr. — Figues fraiches, de 350 à 700 francs. Raisins Midi blancs, 180 à 300 francs

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 9 au samedi 15 août 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	26 »	17 »	21. 5	»
Lundi.....	31 »	18 »	24. 5	1
Mardi.....	26 »	16 »	21 »	2
Mercredi..	23 »	10 »	16. 5	»
Jeudi.....	23 »	12 »	17. 5	»
Vendredi..	26 »	13 »	19. 5	»
Samedi....	27 »	16 »	21. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	29 »	14 »	21. 5	»
Lundi.....	31 »	17 »	24 »	»
Mardi.....	34 »	19 »	26. 5	1
Mercredi..	22 »	13 »	17. 5	5.1
Jeudi.....	20 »	9 »	14. 5	2
Vendredi..	25 »	8 »	16. 5	»
Samedi....	26 »	15 »	20. 5	»
	LYON			
Dimanche.	33 »	19 »	26 »	»
Lundi.....	32 »	» »	» »	0.2
Mardi.....	32 »	19 »	25. 5	14
Mercredi..	22 »	11 »	16. 5	»
Jeudi.....	23 »	11 »	17 »	»
Vendredi..	25 »	13 »	19 »	»
Samedi....	27 »	13 »	20 »	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	» »	18 »	» »	»
Lundi.....	32 »	17 »	24. 5	»
Mardi.....	33 »	19 »	26 »	2
Mercredi..	23 »	15 »	21. 5	2
Jeudi.....	25 »	10 »	17. 5	»
Vendredi..	26 »	13 »	19. 5	»
Samedi....	29 »	21 »	25 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
.... 9 ...	32 »	20 »	26 »	»
....10....	34 »	17 »	25. 5	»
....11 ...	29 »	14 »	21. 5	5
... 12....	23 »	10 »	16. 5	»
....13....	29 »	10 »	19. 5	»
....14....	32 »	12 »	22 »	»
....15....	35 »	» »	» »	»
	MONTPELLIER			
.... 9....	30 »	» »	» »	»
....10. ..	29 »	18 »	23. 5	»
....11....	30 »	18 »	24 »	»
....12....	» »	12 »	» »	»
....13....	30 »	13 »	21. 5	»
....14....	» »	16 »	» »	»
....15....	34 »	16 »	25 »	»
	BORDEAUX			
.... 9....	32 »	18 »	25 »	»
....10....	» »	» »	» »	»
....11....	24 »	12 »	18 »	3
....12....	23 »	6 »	14. 5	1
... 13....	26 »	9 »	17. 5	»
....14....	31 »	12 »	21. 5	»
....15....	32 »	15 »	23. 5	»
	NANTES			
.... 9 ...	26 »	16 »	21 »	»
....10....	27 »	10 »	18. 5	5
....11....	21 »	12 »	16. 5	5
....12 ...	27 »	9 »	18 »	»
....13....	22 »	9 »	15 5	»
....14 ...	26 »	» »	» »	»
....15 ...	28 »	17 »	22. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GARENTIN.